

Lochristi apa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (47.6%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (23.8%)	85 %	3
Ziarno	Bursztynowy/cookie	0.2 kg (4.8%)	70 %	70
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (23.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	25 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lochristi Brettanomyces Blend THE YEAST BAY	Ale	Płynne	1500 ml	---